

Les cocktails dînatoires

Cocktail dînatoire Traditionnel

€ 50,00

Préparations froides

- Toast au saumon fumé
- Carpaccio de bœuf au pesto
- Caviar d'aubergines et poivrons
- Tapenade aux anchois et tomates confites
- Tartare de saumon en aumônière
- Carpaccio de Saint-Jacques marinées au citron vert

Pain « surprise »

- Sélection de mini sandwiches

Les plats chauds

- Fricassée de fruits de mer à la crème
- Brochettes d'agneau marinées aux herbes de Provence
- Risotto aux tomates et au pesto
- Pommes sautées au thym, gratin de légumes provençal

Assortiment de desserts

- Sélection de réductions sucrées

Cocktail dînatoire Deluxe

€ 60,00

Verrines et préparations froides

- Mousse de tomates et tartare de tomates confites, chips de parmesan
- Mousse de truites et saumon fumé aux œufs de saumon et grisini
- Mousse d'asperges et chips de jambon de Parme
- Terrine de chèvre et tomates confites, crème de yaourt aux cébettes
- Tartare de thon rouge et croquant à la tapenade d'olive
- Carpaccio de bœuf au pesto, salade de roquette
- Terrine de canard à l'orange et confiture d'oignons
- Rillettes de saumon aux fines herbes et crème d'anchois
- Queue de bœuf en ravigote

Les plats chauds

- Spighe au jambon cru
- Picatta de volaille aux légumes sautés
- Saint-Jacques rôties aux poireaux

Assortiment de desserts

- Sélection de réductions sucrées

Les prix s'entendent par personne, et hors boissons.

Minimum 50 personnes

Cocktail dînatoire Prestige

€ 70,00

Préparation, découpes et cuisson par nos chefs de cuisine, en salle devant vos convives.

Verrines et préparations froides

- Panna cotta de melon au jambon de Parme et chèvre
- Gelée acidulée au foie gras et canard fumé
- Quinoa à la crème de poivron et féta
- Saumon mariné et légumes croquants, caviar de tomates
- Tagliata de veau et thon au shiso et parmesan
- Crevettes rouges d'Argentine au wakamé
- Wrap de crabe et pickles de légumes
- Carpaccio de Saint-Jacques à la mangue et poivron rouge

Les plats chauds en live cooking

Poissons

- Filet de bar, cuit à la plancha, fondue de courgette aux tomates séchées, pommes écrasées à l'huile d'olive
Ou
- Wok de scampi au curry et légumes croquants

Viandes

- Carré d'agneau mariné aux herbes, couscous à la menthe et aux raisins secs, jus au romarin
Ou
- Contrefilet de bœuf Irlandais cuit à basse température, découpé en salle, pommes grenailles sautées au thym, jus à l'échalote et au vin rouge

Pâtes

- Tortellone aux cèpes, crème de champignons
Ou
- Gnocchi au pesto, tomate et parmesan

Les desserts

- Sélection de réductions sucrées,

Les prix s'entendent par personne, et hors boissons.

Minimum 150 personnes